



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



## Rosato

I.G.T. Toscana

**Vitigni:** Sangiovese e Merlot

**Vinificazione:** le uve, selezionate a mano nei vigneti più giovani, vengono refrigerate al loro arrivo in cantina, per non favorire l'estrazione di componenti tanniche, a favore del frutto e della freschezza, quindi subiscono una pressatura diretta. Segue una fermentazione alcolica di 15 giorni alla temperatura controllata di 15/17°C.

**Organolettica:** un colore rosa vivace con riflessi lampone. note agrumate e fresche su sottofondo fruttato al naso. in bocca un'ottima dolcezza, equilibrio e freschezza, grazie alla bella acidità del sangiovese. molto sapido e saporito, garantisce lunghezza gustativa.

**Abbinamenti:** adatto come aperitivo. Si sposa perfettamente a piatti di pesce, verdure e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** servire a 14°

**Castello di Gabbiano**

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: [castellogabbiano@castellogabbiano.it](mailto:castellogabbiano@castellogabbiano.it)